

Menü am Muttertag

12. Mai 2024

Aperitif Empfehlung:

Prosecco Spumante vom Gardasee mit Limoncello aus Kalabrien–
7,00 €

Vorab ein **kleiner Gruß aus der Küche** serviert auf dem
Gourmetlöffel

Muttertags - Antipasti

Südtiroler Bergbauernschinken mit Spargelsalat / altem Balsamico
und ger. Pinienkernen / Scampi mit Tomaten Basilikum Confit /
Gazpacho (Buttermilch-Gurke-Erbesen) / Büffel-Mozzarella aus
Apulien- Mango- Avocado

Französische Barbarie - Entenbrust

mit Apfel und Orange knusprig gebraten / serviert in feiner
Entenjus / 2 Bayreuther Klöße / Preiselbeeren / Blaukraut
oder

Black Angus Roastbeef

am Stück gegrillt / Knobli Garnelen / Süßkartoffel- Wasabi- Stampf /
wilder Urwald Pfeffer in Whiskyjus / rauchige Bohnenvariation
oder

Zander Filet

knusprig auf der Haut gebraten / fränkischer Spargel /
Limetten- Hollandaise / Butterkartoffeln
oder

Veggie: Gefüllte Trüffel - Gnocchi

heimische Spitz- Morcheln / frischer Spargel / Nuss Crumble /
Gemüsechips

Tiramisu „Erdbeer-Rhabarber“

Ragout von Erdbeeren und Rhabarber / Tahiti Vanille /
Mascarponecreme / Amarettini

Menüpreis 49,90 €

(Menüänderungen unter Vorbehalt)